LOS NAHOAS LO LLAMABAN "CHOCOLALT"
LOS EUROPEOS LO DENOMINARON CHOCOLATE

Ahora se llama... BAMBÚ!

Desde la época en que los nahuatlacos tostaban y molían las almendras del cacao y agregándoles vainilla obtenían el chocolate, los métodos de elaboración de tan rico alimento han progresado notablemente.

LARIN, firma de abolengo y prestigio, ofrece hoy el exquisito chocolate BAMBÚ.

BAMBÚ es un chocolate moderno, sin exceso de grasa para hacer más fácil su digestión, sin azúcar para que usted lo endulce EXACTAMENTE A SU GUSTO.

El rico chocolate de mesa BAMBÚ se presenta en tablillas de tamaño pequeño y de GRAN RENDIMIENTO. Basta media tablilla para preparar una taza de chocolate a la francesa, o una tablilla para hacerlo a la mexicana.



ESCUCHE
"BAMBÚ Y SUS COMPARSAS"
Todos los lunes
en X-E-W a las 8:15 p.m.
Participe en el novedoso concurso "Los Relojes de la Fortuna" en que usted podrá fácilmente miles de pesos!

BAMBÚ

ES UN CHOCOLATE *Larin*

